

FILÉ DE MERLUZA AO CAMARÃO COM VINHO TINTO

INGREDIENTES

1 kg de filé de merluza
500 g de camarão médio sem casca
5 dentes de alho
5 tomates maduros
2 cebola média
3 colheres de extrato de tomate
coentro e cebolinha
1 pimentão verde
3 colheres de azeite
1 dose de vinho tinto
pimenta cominho
3 pimentas doce
azeite de dendê
creme de leite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

FILÉ:

Filé: Em uma frigideira maior unte com azeite.

Coloque o filé.

Corte 2 tomates em rodelas, 1 cebola em rodelas e ponha sobre o filé.

Ponha o coentro, a cebolinha, o pimentão e a pimenta doce.

Ponha para cozinhar por 3 minutos com a tampa fechada.

Em seguida acrescente creme de leite e azeite de dendê.

Cozinhe por 10 minutos.

Coloque por cima o camarão que estava reservado e por mais 5 minutos deixe a tampa fechada.

Pronto sirva com arroz branco e salada verde.

Atenção, não coloque água pois esse é o segredo para que fique delicioso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36837-file-de-merluza-ao-camarao-com-vinho-tinto.html>